Supplemento ordinario n. 2 alla "Gazzetta Ufficiale" n. 24 del 30 gennaio 1960

Spedizione in abbonamento postale

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — Roma - Sabato, 30 gennaio 1960 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI - TEL. 650-139 651-236 651-554
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10, ROMA - TEL. 841-089 848-184 841-737 866-144

DECRETO MINISTERIALE 26 gennaio 1960.

Clausole concernenti le condizioni di cessione delle barbabietole di raccolto 1960 all'industria zuccheriera.

LEGGI E DECRETI

DECRETO MINISTERIALE 26 gennaio 1960.

Clausole concernenti le condizioni di cessione delle barbabietole di raccolto 1960 all'industria zuccheriera.

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO

Vista la legge 7 luglio 1959, n. 490, sulla coltivazione e cessione della barbabietola all'industria zuccheriera;

Visto l'art. 3 di detta legge, il quale stabilisce che, in caso di mancato accordo, entro il 31 dicembre, tra le Associazioni nazionali maggiormente rappresentative, rispettivamente, dei bieticultori e degli industriali saccariferi, le clausole contrattuali concernenti la cessione delle barbabietole all'industria zuccheriera, esclusa quella di cui all'art. 2 della legge stessa, sono fissate con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste di concerto con il Ministro per l'industria e il commercio;

Considerato che, come da comunicazioni agli atti, nessun accordo è intervenuto entro la citata data tra l'Associazione nazionale bieticultori e l'Associazione nazionale fra gli industriali dello zucchero, dell'alcool e del lievito;

Ritenuta la necessità di provvedere agli adempimenti innanzi richiamati;

Decreta:

Art. 1.

Superficie, quantità e merce

La superficie da investire a barbabietola da zucchero nelle zone di approvvigionamento dei singoli zuccherifici è quella stabilita con il decreto Ministeriale 26 gennaio 1960. Il coltivatore dovrà consegnare le barbabietole prodotte nei limiti indicati nell'impegno di coltivazione dallo stesso sottoscritto. Le barbabietole dovranno essere sane.

Art. 2.

Sementi

Il seme sarà fornito dallo zuccherificio ai seguenti prezzi: *a*) seme di produzione nazionale: normale lire 250 al kg.; poliploide L. 400 al kg.; *b*) seme di provenienza estera: normale L. 390 al kg.; poliploide L. 570 al chilogrammo.

I tipi di seme da utilizzare nelle varie zone bieticole dovranno essere preventivamente concordati tra l'Associazione nazionale bieticultori e le società saccarifere. Il seme dovrà essere di ottima qualità, proveniente da una buona ed accreditata casa produttrice, nonchè corrispondere alle vigenti norme commerciali.

Ove il coltivatore fosse costretto ad effettuare la risemina, purchè non oltre il 30 aprile 1960, su terreno in precedenza seminato a bietole, il seme occorrente possibilmente della stessa varietà distribuita prima, gli sarà fornito gratuitamente dallo zuccherificio.

Il coltivatore, all'atto del ritiro del seme, con l'assistenza del rappresentante dell'Associazione nazionale bieticultori, avrà diritto di prelevare sul seme ritirato, in contraddittorio con lo zuccherificio, un campione per le analisi di controllo. Tale campione, che dovrà essere costituito di 100 grammi di seme, verrà suddiviso in tre esemplari, di cui uno rimarrà al coltivatore, uno allo zuccherificio ed il terzo verrà destinato all'analisi di controllo per accertarne il grado di germinabilità, di purezza e di umidità, secondo le norme già in uso. Le spese per la raccolta, spedizione ed analisi dei campioni sono a carico dell'Associazione nazionale bieticultori.

Il seme si intenderà permutato con le barbabietole per un importo equivalente.

Art. 3.

Norme di coltivazione

Il terreno destinato a barbabietola da zucchero dovrà essere coltivato secondo le buone e razionali norme agricole. Il coltivatore dovrà tagliare gli scapi delle barbabietole che montassero a seme.

Art. 4.

Scollettatura

Le bietole dovranno essere consegnate scollettate. La scollettatura dovrà essere effettuata con taglio orizzontale in modo da asportare il colletto ad una altezza non superiore ad un centimetro dalla base dell'inserzione delle foglie e la parte rugosa dovrà essere asportata secondo le modalità stabilite nel « Regolamento per le analisi », di cui al successivo art. 7.

Per le barbabietole provenienti dalle coltivazioni della provincia di Bologna sarà ammessa lo scollettatura a cono; pertanto l'analisi dovrà essere effettuata sulle barbabietole scollettate a cono.

Art. 5.

Consegne e ricevimenti

Le consegne delle barbabietole saranno fatte dai coltivatori (franco nei silos degli zuccherifici; oppure franco su vagone alla stazione ferroviaria; oppure franco sulla barca alla piarda; oppure su camion o carro) al posto di consegna stabilito di comune accordo tra l'Associazione nazionale bieticultori e lo zuccherificio.

Lo zuccherificio è tenuto a mettere a disposizione nei posti di consegna i mezzi di trasporto atti a permettere una consegna regolare e sollecita.

I posti di consegna potranno essere, secondo l'andamento della campagna, variati previi accordi tra la Associazione nazionale bieticultori e le società saccarifere interessate.

Il coltivatore avrà l'obbligo di iniziare le consegne, e lo zuccherificio sarà tenuto ad iniziare i ricevimenti, in quella data, entro l'epoca consuetudinaria, che verrà fissata almeno dieci giorni prima dei ricevimenti stessi dall'Associazione nazionale bieticultori d'accordo con le società saccarifere interessate.

Le consegne saranno ripartite secondo le esigenze di lavorazione dello zuccherificio, il quale determinerà anche i quantitativi di barbabietole da consegnarsi giornalmente.

Tale distribuzione sarà fatta dallo zuccherificio con criterio unico e modalità uguali per tutti i coltivatori, tenuto conto dei quantitativi da ciascuno impegnati e della presunta durata della campagna.

I quantitativi di barbabietole da consegnare saranno notificati settimanalmente agli interessati che dovranno

attenervisi, salvo perdere il diritto ad una regolare consegna. All'Ufficio bieticolo dell'Associazione nazionale bieticultori è riservato ogni più ampio controllo al riguardo.

La sospensione delle consegne e la variazione della entità delle medesime dovranno essere comunicate agli agricoltori possibilmente 24 ore prima.

Gli zuccherifici rimborseranno ai coltivatori metà delle spese di scarico delle barbabietole nei propri silos o su vagone, barca o camion, per le consegne ai posti di ricevimento esterni degli zuccherifici stessi, salvo eventuali migliori condizioni preesistenti a favore dei coltivatori.

Per gli scarichi meccanici i coltivatori rimborseranno agli zuccherifici L. 7 al quintale, salvo eventuali migliori condizioni preesistenti a favore dei coltivatori stessi.

Art. 6.

Pesi e tare

Il peso di ogni partita di barbabietole sarà accertato su apposite pese messe a disposizione dai singoli zuccherifici nei posti di ricevimento. Le pesate saranno controllate da un incaricato dell'Associazione nazionale bieticultori, il quale, ad ogni apertura della pesa, curerà con opportune operazioni di controllo che la stessa abbia la richiesta esattezza, redigendo all'uopo apposito verbale.

Il riepilogo giornaliero dei ricevimenti dovrà essere dato in visione agli incaricati dell'Associazione nazionale bieticultori presso ciascun posto di consegna e dagli stessi controfirmato.

La percentuale di tara di ogni partita di barbabietole sarà stabilita in contraddittorio tra gli incaricati dello zuccherificio e quelli dell'Associazione nazionale bieticultori a norma del « Regolamento per le analisi », di cui al successivo articolo.

Copia delle bollette di peso sarà messa a disposizione dell'Associazione nazionale bieticultori per i prestatori d'opera.

Art. 7.

Determinazione del grado polarimetrico

Il grado polarimetrico delle barbabietole consegnate agli zuccherifici da ciascun coltivatore dovrà essere determinato col metodo di analisi di cui all'annesso Regolamento che forma parte integrante del presente decreto.

Il prezzo per grado polarimetrico fissato dal Comitato interministeriale dei prezzi a norma dell'art. 2 della legge 7 luglio 1959, n. 490, corrispondente alla polarizzazione media generale delle barbabietole da zucchero consegnate a tutti gli zuccherifici, dovrà essere moltiplicato per il totale dei quintali grado consegnati da ciascun coltivatore ed il prodotto costituirà l'importo dovuto al coltivatore stesso, come prezzo delle barbabietole consegnate.

Art. 8.

A n a l i s i

La percentuale di saccarosio di ogni partita di barbabietole consegnata verrà accertata in contraddittorio tra gli analisti nominati dall'Associazione nazionale bieticultori e quelli che saranno indicati dalle singole società saccarifere. Le analisi delle barbabietole verranno effettuate negli appositi locali all'uopo già esistenti, indipendenti dallo zuccherificio, sufficientemente attrezzati a cura del medesimo e secondo il metodo di cui al Regolamento citato all'articolo precedente.

Le zone, agli effetti della determinazione del coefficiente (rapporto: polarizzazione polpe-densità-sugo), verranno delimitate di comune accordo tra l'Associazione nazionale bieticultori e la società cui lo zuccherificio appartiene.

Per le barbabietole provenienti da coltivazioni irrigue e per quelle provenienti da coltivazioni fatte direttamente dallo zuccherificio, dovranno essere costituite zone a sè stanti.

I campioni per le analisi saranno depositati in appositi locali adatti, in prossimità dei laboratori di analisi.

Art. 9.

Validità dei dati

I dati accertati in contraddittorio fra i rappresentanti dell'Associazione nazionale bieticultori e quelli degli zuccherifici sono definitivi, salvo i casi di legge.

Art. 10.

Personale

Il personale addetto alle pese, alle tare e alle analisi sarà assunto e pagato dalla società cui lo zuccherificio appartiene.

Il personale che sarà assunto dall'Associazione nazionale bieticultori per eseguire in contraddittorio i pesi, le tare e le analisi, sarà pagato dalla predetta Associazione.

L'Associazione nazionale bieticultori e le società saccarifere interessate avranno la più ampia facoltà di controllo su tutte le operazioni di pesatura, taratura, analisi delle barbabietole e consegna delle polpe. Le medesime dovranno prendere a carico del personale loro dipendente, addetto a tali operazioni e controlli, quei provvedimenti che saranno ritenuti necessari al fine di assicurare la regolarità delle anzidette operazioni e dei relativi controlli.

In caso di disaccordo, la vertenza verrà demandata alla commissione prevista dal regolamento per le analisi.

Art. 11.

Spese per le analisi

Le spese di impianto, la provvista del materiale necessario ai laboratori di analisi e i relativi rifornimenti, le spese di esercizio del laboratorio e quelle per il trasporto dei campioni saranno a totale carico dello zuccherificio.

Art. 12.

Compensi di trasporto

A titolo di indennità per le spese di trasporto saranno corrisposti ai coltivatori, per ogni quintale netto di barbabietole consegnato, i seguenti compensi:

a) per le barbabietole consegnate nei silos della fabbrica:

L. 24 — per il 1° km.
» 2 — » 2° »
» 2 — » 3° »
» 3 — » 4° »
» 4 — » 5° »
» 3,80 » 6° »
» 3 — » 7° »

L. 4,40 per ogni km. e per i km. successivi fino al 10° incluso
» 3,30 per ogni km. e per i km. successivi fino al 15° incluso
» 2,20 per ogni km. e per i km. successivi fino al 20° incluso
nessun compenso per i km. oltre il 20°;

b) per le barbabietole consegnate franco su vagone, su barca, su camion o carro alle stazioni o piarde:
L. 10 — per il 1° km.
» 5 — » 2° »
» 3 — » 3° »
» 4 — » 4° »
» 4,40 » 5° »
» 3,50 per ogni km. e per i km. successivi fino al 10° incluso
» 2,65 per ogni km. e per i km. successivi fino al 15° incluso
nessun compenso per i km. oltre il 15°.

Agli effetti dei compensi chilometrici, la distanza verrà commisurata al più breve percorso, su strada aperta al pubblico transito, tra il centro della coltivazione e lo zuccherificio.

Art. 13.

Sovvenzioni

Sarà accordata dallo zuccherificio, a richiesta del coltivatore e con le garanzie di consuetudine e di legge, una sovvenzione per i lavori di coltivazione delle barbabietole di lire 45.000 (quarantacinquemila) per ettaro impegnato, che verrà pagata dopo avvenuto il diradamento delle barbabietole stesse. Il coltivatore dovrà corrispondere sulla somma ricevuta l'interesse annuo al tasso del 6% (sei per cento).

Tale sovvenzione, come quella per la somministrazione del seme, si intende garantita dal privilegio di cui all'art. 2757 del Codice civile.

Il coltivatore avrà l'obbligo di denunciare allo zuccherificio, mediante lettera raccomandata, le eventuali sovvenzioni avute sulle coltivazioni di barbabietole dagli Istituti che esercitano il credito agrario, in qualunque momento tali sovvenzioni siano state accordate.

Art. 14.

Pagamenti

Durante il corso delle consegne sarà pagato settimanalmente ai coltivatori, presso lo zuccherificio o presso la banca che sarà scelta di comune accordo tra la società interessata e l'Associazione nazionale bieticultori, un acconto nella misura di L. 50 per grado polarimetrico sulle barbabietole consegnate nella settimana precedente, deduzione fatta del debito del coltivatore per anticipazioni e sovvenzioni in natura ed in denaro.

Entro il 31 dicembre 1960, unitamente alla consegna dello estratto conto di ogni singolo coltivatore, saranno pagati i compensi di trasporto. Il saldo dovuto al coltivatore sarà pagato entro il 31 marzo 1961.

Dal 15 ottobre 1960 fino al giorno del pagamento decorreranno, a favore del coltivatore, gli interessi in ragione del 6% annuo sulle somme dovute dallo zuccherificio a titolo di acconto e su quelle a saldo.

Per quanto dovuto a titolo di acconto non decorrerà fino al 15 ottobre 1960 alcun interesse.

I rapporti nascenti dalle norme di cui sopra saranno regolati da un conto corrente.

Art. 15

Credito agrario

Agli effetti ed in dipendenza della legge sul credito agrario lo zuccherificio ha la facoltà di eseguire le sovvenzioni ed i pagamenti delle barbabietole a mezzo degli Istituti che esercitano tale credito.

Art. 16.

Polpe

Il coltivatore avrà diritto di ritirare gratuitamente dal posto di consegna delle barbabietole all'uopo indicato, restando a suo carico le spese di facchinaggio e trasporto dallo zuccherificio al suddetto posto di consegna, q.li 55 (cinquantacinque), peso accertato in fabbrica, di polpe fresche per 100 quintali di barbabietole consegnate in peso netto.

Con la denominazione di polpe fresche vengono indicate le fettucce di barbabietole esaurite così come escono dallo zuccherificio ed aventi circa il 6% di sostanza secca.

Gli zuccherifici dotati di impianti speciali per la pressatura delle polpe, anzichè consegnare le polpe fresche nella misura sopra stabilita, consegneranno un quantitativo di polpe pressate proporzionalmente inferiore in rapporto alla maggiore sostanza secca contenuta oltre il 6% (sei per cento) da stabilirsi in contraddittorio tra gli analisti delle parti nel laboratorio di analisi.

La determinazione della sostanza secca sarà fatta, a richiesta di una delle parti, accertando la media dei risultati delle analisi dei campioni prelevati, durante le consegne di una giornata, all'atto del carico, in contraddittorio tra i rappresentanti dell'Associazione nazionale bieticultori e della società saccarifera interessata.

Il prezzo delle polpe fresche ritirate durante la campagna in più del 55% non potrà superare L. 50 per quintale. Le spese di trasporto e di facchinaggio delle polpe ritirate nei posti di consegna bietole in più del 55% saranno pure a carico del coltivatore.

Il coltivatore dovrà dichiarare entro il 30 giugno 1960 se intende ritirare le polpe fresche; la mancanza di questa dichiarazione nei termini stabiliti, costituirà rinuncia al ritiro delle polpe stesse.

Quale compenso per detta rinuncia spetteranno al coltivatore L. 20,90 (venti e novanta centesimi) per quintale netto di barbabietole consegnate. Gli zuccherifici che producono polpe secche, dovranno consegnare al coltivatore, su richiesta del medesimo, kg. 77 di tali polpe (sacco escluso) per ogni 100 quintali netti di barbabietole consegnati.

Il coltivatore avrà l'obbligo di ritirare le polpe fresche ripartitamente durante tutto il periodo di lavorazione delle barbabietole, e potrà ritirare, entro sei giorni dal termine delle consegne, ma non oltre il termine della lavorazione delle barbabietole, le polpe fresche spettantigli sul prodotto da lui consegnato nella ultima settimana. Lo zuccherificio in ogni caso dovrà disporre i servizi in modo da facilitare il ritiro delle polpe.

La distribuzione delle polpe verrà regolata mediante buoni rilasciati dallo zuccherificio con identiche modalità per tutti i coltivatori.

Le quote non ritirate regolarmente saranno stornate senza che il coltivatore abbia diritto a compenso alcuno.

Lo zuccherificio qualora si trovasse nell'impossibilità di consegnare al coltivatore, in tutto o in parte, la percentuale di polpe fresche spettantegli gratuitamente, dovrà, a sua scelta:

a) o rilasciargli un buono per il ritiro del quantitativo di polpe fresche non consegnate valevole per un altro giorno che non cada oltre la fine della lavorazione delle barbabietole;

b) o consegnargli un quantitativo di polpe insilate uguale al 30% delle polpe fresche non ritirate, quantitativo che il coltivatore dovrà ritirare entro 45 giorni dalla fine della lavorazione delle barbabietole;

c) o corrispondergli un compenso per ogni quintale di polpe fresche non messo a sua disposizione, pari al prezzo delle polpe di cui sopra;

d) o consegnargli kg. 88 di polpe secche (sacco escluso) per ogni 100 quintali netti di barbabietole consegnate.

L'Associazione nazionale bieticultori presenterà ai singoli zuccherifici, entro il 31 luglio 1960, le richieste di polpe fresche, insilate o secche, eccedenti i quantitativi contrattuali per consumo diretto delle aziende bieticole e gli zuccherifici concorderanno le modalità di distribuzione di tali polpe.

L'eventuale eccedenza di polpe fresche che venisse insilata sarà di preferenza ceduta dallo zuccherificio agli agricoltori della zona dietro prenotazione da effettuarsi entro la fine della lavorazione e ai prezzi che, in riferimento all'epoca di consegna, saranno concordati tra l'Associazione nazionale bieticultori e le società saccarifere interessate.

La fabbrica di Ficarolo che produce solo « Energicos », in luogo di polpe fresche o secche comuni, consegnerà ai suoi coltivatori, in rapporto alle barbabietole ricevute, polpe « Energicos » nella misura ed alle condizioni che saranno stabilite direttamente tra la predetta fabbrica ed i coltivatori interessati.

Le polpe in qualsiasi forma consegnate dagli zuccherifici, si intenderanno permutate con le barbabietole per un importo equivalente.

Art. 17.

Trattenute

Per quanto concerne la misura della trattenuta da effettuare sull'importo delle barbabietole a favore della Associazione nazionale bieticultori per spese di assistenza, rappresentanza e controllo, resta confermata quella concordata tra la predetta Associazione e le società saccarifere nella precedente annata.

Per le barbabietole provenienti da coltivazioni fatte direttamente dallo zuccherificio la trattenuta sarà versata sulla sola quota di spettanza dei prestatori di opera.

Le quote dovranno essere versate dalle società saccarifere all'Associazione nazionale bieticultori entro 45 giorni dal termine delle consegne.

Gli elenchi dei coltivatori saranno comunicati dalla Associazione nazionale bieticultori agli zuccherifici interessati entro il mese di agosto 1960.

Art. 18.

Cause di forza maggiore

Lo sciopero, il boicottaggio, l'ostruzionismo e simili, sono considerati cause di forza maggiore, tanto per il coltivatore, quanto per lo zuccherificio.

Art. 19.

Condizioni speciali

Per gli zuccherifici dell'Italia centrale e meridionale valgono, inoltre, le eventuali condizioni speciali di contratto e di regolamento concordate tra l'Associazione nazionale bieticultori e le società saccarifere in dipendenza di esigenze locali.

Roma, addì 26 gennaio 1960

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e il commercio
COLOMBO

Regolamento di analisi

PREMESSA

Le norme contenute nel presente « Regolamento di analisi » sono quelle a suo tempo concordate tra l'Associazione Nazionale Bieticultori (A.N.B.) e le Società saccarifere ed applicate nella precedente campagna.

I modelli (o moduli) n. 1-*a*), 1-*b*), 1-*c*), 2-*a*), 3-*a*), 3-*b*), 3-*c*), 3-*d*), 4, 5, 6-*a*), 6-*b*), 6-*c*), 6-*d*), 6-*e*), 7, 8, 9, 10, 11, richiamati nello stesso « Regolamento di analisi », sono quelli concordati tra le parti ed applicati nella precedente campagna.

Per la costituzione, e composizione, delle commissioni di controllo dei laboratori di analisi e delle altre Commissioni citate nel presente regolamento valgono gli accordi intervenuti tra le parti nella precedente campagna.

CAPO I

CAMPIONAMENTO

Il campione sarà prelevato ove si determina il peso delle bietole. Quando però il peso si determina su vagoni completi a distanza dal luogo di carico, il campione dovrà essere prelevato in quest'ultimo luogo durante lo scarico dei veicoli di apporto al vagone.

Il campione consterà di un numero pari di forcate di bietole prese in punti diversi, senza alcuna regola fissa, da ogni veicolo in corso di scarico ad opera dello scaricatore.

Il numero delle forcate sarà di due per un carico fino a 30 q.li, di quattro per carichi da 30 a 60 q.li e di sei per carichi oltre i 60 q.li, ed in modo che il campione risulti rispettivamente costituito di almeno 6, 10 e 15 kg. di bietole; dette forcate saranno scaricate nel sacchetto regolamentare usando un apposito imbuto. L'indicazione del numero delle forcate sarà fatta, in base all'apprezzamento del peso netto, dal pesatore, che scriverà sull'apposito contrassegno (modello n. 3, lettera *c*) rispettivamente i numeri 2 o 4 o 6.

Le forcate che dovranno formare il campione saranno indicate, tra quelle già pronte per essere rovesciate nei sili (nei vagoni o nelle barche), e non scelte sul carro, per metà dal campionatore della fabbrica e per l'altra metà dal campionatore della A.N.B.

L'indicazione delle forcate dovrà essere fatta dai campionatori senza interrompere l'operazione di scarico. La posizione dei campionatori dovrà essere tale da escludere qualsiasi possibilità di scelta delle bietole.

L'indicazione delle forcate costituenti il campione dovrà essere fatta prima che i campionatori abbiano modo di vedere le bietole che costituiscono la forcata stessa.

A scelta delle parti potrà anche essere seguito per il campionamento il seguente procedimento:

I campionatori delle parti indicheranno preventivamente con un numero, per ogni serie di carri, le forcate che formeranno il campione.

La numerazione delle forcate per il campione incomincerà, per ciascun carro, nel momento in cui i campionatori arriveranno presso il carro stesso.

Supposto, ad esempio, che sia stata indicata per il settimo carretto:

dal campionatore della A.N.B. la nona forcata;

da quello della fabbrica la quindicesima forcata; i campionatori, giunti presso tale carretto, incominceranno a contare le forcate da uno e le forcate indicate preventivamente (9ª e 15ª) saranno quelle che formeranno il campione.

In questo caso, i campionatori potranno seguire e contare le forcate da qualsiasi posizione, essendo escluso, dal procedimento in parola, qualsiasi criterio di scelta delle barbabietole.

Nel corso dell'operazione del campionamento le forcate dovranno essere prelevate in punti diversi del carro dovendosi escludere anche da parte dello scaricatore ogni criterio di scelta delle barbabietole.

Le bietole marce e le foraggere, non dovendo essere consegnate, non potranno in nessun caso far parte del campione e verranno quindi eliminate prima della determinazione della tara reale. L'eventuale loro presenza allo scarico darà diritto alla fabbrica di applicare in contraddittorio con il coltivatore o con i rappresentanti dei bieticultori una tara convenzionale; in caso di disaccordo la fabbrica potrà rifiutare il carico se il coltivatore non provvederà ad eliminare il materiale di cui sopra.

Nel caso in cui lo scarico del veicolo venga fatto per rovesciamento e qualora la piarda offra la possibilità che siano individuate le bietole di ciascun veicolo, il prelievo del campione sarà effettuato dallo scaricatore su indicazione dei campionatori, smussando con il forcone la sommità del cumulo e prelevando in punti diversi il numero prescritto di forcate, in modo che il campione risulti costituito secondo le norme suaccennate e cioè sonza alcun criterio di scelta.

Quando la piarda non offra la possibilità di cui sopra, il campione sarà prelevato dal veicolo prima che questo venga scaricato per rovesciamento, seguendo la procedura stabilita in precedenza.

Quando lo scarico avvenga per rovesciamento, sarà accertata in contraddittorio la tara della terra non aderente alle bietole che, per effetto del rovesciamento del veicolo, venga ad essere scaricata assieme alle bietole e perciò non pesata col veicolo dopo lo scarico. La tara della terra, che sarà apprezzata in peso assoluto e non in percentuale, sarà segnata nell'apposito contrassegno mod. n. 1 lettera *c*), preceduto dalle lettere T.T. e sulla bolletta di peso del coltivatore, indipendentemente dalla tara reale determinata sul campione.

La tara terra sarà determinata carro per carro, in base al peso presunto della terra scaricata con le bietole.

La numerazione dei campioni sarà progressiva e quindi progressiva dovrà risultare anche la numerazione delle bollette di peso per il complesso dei campioni di ciascuna fabbrica (posti di ricevimento compresi) dal primo all'ultimo giorno della campagna, salvo le interruzioni di numerazione stessa per ogni posto di ricevimento, non potranno pertanto mai aversi ripetizioni di numeri e basterà il solo numero ad individuare qualsiasi campione della campagna per ogni fabbrica.

I campioni dovranno essere posti immediatamente in sacchi impermeabili e subito ricoverati al riparo dal sole e dalla pioggia.

Per i campioni prelevati in fabbrica e immediatamente inoltrati in laboratorio sarà tollerato l'uso di altri recipienti, purchè chiudibili.

I contrassegni campione mod. n. 3, lettere *b*), *c*), *d*), saranno consegnati dal pesatore al conducente col primo contrassegno mod. n. 3 lettera *a*) oppure, invece di questo, col talloncino ad impressione a secco usato per la pesa a scrittura automatica.

Il campionatore, all'atto del prelievo del campione, staccherà il tagliando tara mod. n. 3 lettera *b*) dagli altri due (lettere *c*) e *d*); tale tagliando-tara sarà posto nel sacco o recipiente contenente le bietole, mentre gli altri due *c*) e *d*) saranno posti in un'apposita custodia perchè possano seguire sempre il campione come parte integrante di esso. Detti contrassegni *c*) e *d*) dovranno essere distinti per zona, identificabili con colore diverso o sigla, portare la data di prelievo e lo stesso numero della bolletta di peso individuante il campione. Le custodie saranno quelle prescritte dalla Commissione; saranno tollerati altri tipi, purchè corrispondenti allo scopo ed approvati dalla Commissione di controllo dei laboratori.

I contrassegni originali dovranno restare uniti al campione in tutte le operazioni di laboratorio.

I campioni da trasportare dai posti di ricevimento al laboratorio, dovranno essere messi in sacchi impermeabili, piombati a cura dei rappresentanti delle parti e accompagnati da una bolletta di inoltro (mod. n. 2, *b*) indicante il loro numero, firmata dagli stessi rappresentanti. Detta bolletta, la cui matrice (mod. n. 2, *a*) sarà controfirmata dall'addetto al ritiro dei campioni, sarà consegnata, unitamente ai campioni, agli incaricati delle parti, che dovranno tenere giornalmente annotato su apposito quaderno il numero dei campioni giunti al laboratorio dai diversi posti di ricevimento.

Quando l'inoltro dei campioni venga effettuato a mezzo ferrovia, la ricevuta di spedizione sarà conservata, come documento, al posto di ricevimento e la bolletta di svincolo consegnata agli incaricati addetti alla conservazione dei campioni.

Tutti i campioni che alla chiusura giornaliera del laboratorio rimanessero eventualmente non analizzati, saranno messi in sacchi impermeabili e piombati. Il controllore incaricato dall'A.N.B. farà uso di apposita tenaglia per il sigillo.

I campioni dovranno essere analizzati al più presto e comunque entro tre giorni dal loro prelievo, computando nei tre giorni quello del prelievo.

Verificandosi da parte dei consegnatari di barbabietole infrazioni alle norme di consegna, le fabbriche dovranno concordare con i rappresentanti dell'A.N.B. l'ammontare dell'eventuale risarcimento dei danni derivanti dalla infrazione stessa. Le fabbriche non avranno facoltà di applicare penalità a nessun titolo.

CAPO II

CAMPIONI INDIVIDUALI

Determinazione della tara reale e registrazione dati relativi.

L'ordine di precedenza secondo il quale dovranno essere eseguite le operazioni di tara e d'analisi sui campioni individuali dovrà corrispondere all'ordine progressivo del prelievo dei campioni stessi.

La tara reale sarà stabilita in contraddittorio tra i rappresentanti della fabbrica e quelli della A.N.B. in appositi locali attigui ai laboratori di analisi, i quali locali dovranno essere opportunamente attrezzati ed approvati da detti rappresentanti.

Le bilance da usarsi saranno sensibili ai 20 grammi.

Tutti i dati di ricevimento (esclusi quelli di analisi) dovranno essere comunicati giornalmente ai coltivatori e possibilmente anche ai rappresentanti della A.N.B. per i necessari controlli in sede di liquidazione.

I laboratori dovranno essere attrezzati in modo da poter smaltire il lavoro giornaliero entro le 8 ore lavorative.

Pertanto, dopo tale periodo, non potrà essere iniziata la taratura dei nuovi campioni.

L'inizio del lavoro nel laboratorio tare dovrà essere stabilito d'accordo fra i rappresentanti le parti ed in maniera che i laboratori analisi, alla loro apertura, nei due turni, abbiano una congrua scorta di campioni.

Per la determinazione del percento di tara reale si accerterà la differenza tra il peso del campione con il suo contrassegno (sacco escluso) al lordo e quello del medesimo dopo la pulizia e la scollettatura delle bietole. L'asportazione della terra aderente alle bietole, che dovrà sempre risultare completa, sarà ottenuta con un'accurata spazzolatura a secco o con lavaggio. La scollettatura sarà fatta mediante taglio orizzontale in modo da asportare il colletto ad una altezza non superiore ad un cm. dalla base della inserzione delle foglie.

La scollettatura sarà fatta a mano; non sarà ammesso l'uso di macchine scollettatrici e spazzolatrici meccaniche che non siano state preventivamente approvate dalla A.N.B. e dalla fabbrica.

Per base dell'inserzione fogliare dovrà intendersi la parte inferiore del colletto che presenta tutt'attorno ad anello la caratteristica rugosità dei residui delle foglie. Qualora la base dell'inserzione fogliare non si presenti, per l'assenza dell'anello continuo, nelle condizioni sopradescritte, fra la A.N.B. e la fabbrica saranno presi gli opportuni accordi per la determinazione della tara. Per il lavaggio si applicheranno le seguenti norme:

Norme per il lavaggio delle bietole.

1. L'operazione di lavaggio dovrà essere iniziata dal primo giorno di campagna su tutti i campioni indistintamente.
2. Le bietole dovranno essere lavate con spazzola, sotto ad un rubinetto, ma non dovranno essere immerse in acqua, nè poste a sostare, durante il lavaggio, nelle vaschette di scarico dell'acqua.
3. L'operazione di lavaggio dovrà essere fatta prima della scollettatura.
4. La temperatura dell'acqua non dovrà superare i trenta gradi.

5. La pesatura del lordo dovrà essere fatta prima del lavaggio e la pesatura del netto dopo il lavaggio e la scollettatura.

6. Le bietole lavate potranno essere asciugate con stracci puliti.

7. Le bietole lavate dovranno essere messe in recipienti puliti e asciutti.

8. Ciascuno dei rappresentanti le parti potrà scartare quei recipienti che, a suo giudizio, non saranno nelle condizioni di cui sopra.

9. Il fondo della vaschetta dovrà essere provvisto di lamiera forata per poter raccogliere i frammenti di bietole che eventualmente fossero caduti nella vaschetta. Tali frammenti dovranno essere aggiunti al campione prima della determinazione del peso netto.

L'ambiente destinato alla tara e la sua dotazione dovranno essere tali da rendere agevole e sollecita la determinazione della tara reale stessa, ed il locale destinato a deposito dei campioni dovrà avere capacità sufficiente ad assicurare la regolarità del servizio.

Onde evitare che le bietole tarate e pulite possano venire nuovamente a contatto della terra che si trovasse aderente al sacchetto, questo verrà sostituito con altro pulito, quando se ne presenti la necessità.

Per il calcolo del percento verrà usato l'apposito prontuario.

Il contrassegno per le tare mod. n. 3 lettera *b*) sarà passato all'incaricato della registrazione che dovrà essere effettuata in triplice copia (un originale e due decalcati) sul mod. 4 o modello analogo. Dei tre fogli, l'originale sara conservato dall'incaricato e i due decalcati saranno, ogni sera, alla fine dei ricevimenti, rimessi, uno alla Direzione della fabbrica, con uniti i contrassegni (mod. n. 3, *b*) e l'altro al rappresentante della A.N.B.

La registrazione del percento tara dovrà essere fatta su registri separati per ogni posto di consegna.

I contrassegni dei campioni saranno registrati in ordine numericamente progressivo.

Raspatura e spremitura sugo.

Le analisi saranno eseguite in appositi locali, convenientemente attrezzati.

Dovranno essere sottoposte all'analisi le bietole che già servirono per la determinazione della tara reale.

La sola raspa da usarsi dovrà essere quella costruita sul tipo Lomont-Pellet montata con disco conforme al modello prescelto nel 1934.

I manichi delle leve, che servono alla presa delle bietole, dovranno essere montati ed arrestati in modo che essi non possano assolutamente sollevarsi e dovranno avere l'impugnatura orizzontale. La slitta dovrà essere munita di un dente di arresto all'estremità della corsa in avanti. La cassetta della raspa dovrà essere a perfetta tenuta e tale da impedire ogni dispersione di sugo.

Le fabbriche dovranno essere provviste di un sufficiente numero di dischi per far fronte ai ricambi che si rendessero necessari. La raspa dovrà essere azionata a motore e il numero dei giri in carico dovrà mantenersi fra 1 350 e 400 al minuto.

La polpa dovrà essere ricavata da tutte le bietole costituenti il campione e la raspatura eseguita disponendo le bietole in modo che i denti della slitta corrispondano ai solchi saccariferi e risulti asportato uno spicchio in tutta la lunghezza e seguendo l'asse della bietola. La spinta in avanti della slitta dovrà avvenire con pressione praticamente uniforme.

Ciascun campione passato alla raspa dovrà essere conservato con la sua individuazione per tutto il tempo occorrente alla raspatura dei nove campioni successivi. La individuazione del campione avverrà lasciandovi il contrassegno modello n. 3, lettera *c*).

Completata la raspatura di un campione, l'operaio, con l'apposita spatola, farà scendere la polpa rimasta aderente alla cunetta della cassetta e, dopo averla munita del contrassegno (mod. n. 3, *d*) che accompagna il campione, la consegnerà all'operaio addetto alla spremitura della polpa; quindi, rimessa una nuova cassetta, procederà alla raspatura del campione successivo. Ad ogni serie di dieci campioni, se richiesto da una delle parti, la raspa sarà pulita, lavata diligentemente e fatta azionare a vuoto; saranno poi asciugate con spugne le pareti, la cunetta e la cassetta di raccolta della polpa.

Dalla polpa sarà prelevato, previo accurato rimescolamento, un quantitativo pari al volume di una tazza da sugo. Questa porzione, posta nell'apposita tela, sarà pressata abbassando gradualmente e uniformemente la leva dello strettoio, senza riprese e senza che l'operatore eserciti la pressione caricando sulla leva stessa il peso del proprio corpo, così che il sugo defluisca lentamente e regolarmente.

Lo strettoio sarà quello a leva costruito su modello prescritto dalla Commissione paritetica contratto bietole 1931. La tela per la spremitura della polpa, del tipo stabilito dalla Commissione 1926 e delle dimensioni di cm. 45 per 45, sarà piegata in tre e nei due sensi in modo da ottenere un pacchetto quadrato di lato di circa 15 centimetri.

La tela non dovrà essere mai lavata durante le operazioni, ma solo spazzolata. Ogni dieci campioni sarà sostituita, lavata con acqua calda leggermente alcalina per aggiunta di una soluzione di idrato sodico all'uno per cento e risciacquata con acqua comune e asciugata. La tela sarà sostituita a richiesta di una delle parti. Ad ogni cambiamento di tela dovranno essere puliti anche lo strettoio ed il banco su cui si spazzola la tela e si confeziona il pacchetto. I laboratori dovranno essere forniti di una sufficiente scorta di tele e del banco per la spazzolatura.

Il sugo sarà raccolto in apposite tazze del modello prescelto dalla Commissione 1927 ed in esse sosterà almeno cinque minuti.

Il lavoro dovrà essere eseguito in serie di dieci campioni, disponendoli in modo che davanti ad ogni tazza contenente il sugo si trovi il rispettivo cilindro. Trascorsi cinque minuti, il sugo contenuto nelle tazze sarà versato nei cilindri facendolo scorrere lungo la parete, trattenendo la schiuma e conservando l'eccedenza del sugo stesso per le eventuali necessità.

Determinazione densità

I densimetri dovranno essere del tipo prescritto dalla Commissione 1934.

Il cilindro, del tipo e dimensioni approvati, cioè diametro mm. 30-31 e altezza 170-175, dovrà poggiare su un piano orizzontale e tanto questo quanto il cilindro non dovranno avere deformazioni tali da impedire al densimetro di assumere la sua giusta posizione.

Versato il sugo nel cilindro, sarà lasciato in riposo per almeno tre minuti; quindi sarà tolto, con leggero soffio o con carta da filtro, lo strato di schiuma e le bolle d'aria raccolte nella parte superiore, infine il densimetro sarà lasciato discendere lentamente accompagnandolo sino alla posizione di equilibrio ed immediatamente dopo sarà effettuata la lettura sulla linea superiore del menisco; il grado letto sarà corretto col dato della temperatura. Tra una determinazione e l'altra i densimetri saranno lavati ed asciugati.

Per ogni serie di dieci (o frazioni di dieci, in caso di serie incompleta) sarà misurata la temperatura immergendo il termometro nel sugo di uno qualsiasi dei cilindri della serie; la lettura del termometro sarà fatta trascorsi tre minuti dalla misurazione. La temperatura sarà registrata sul primo contrassegno e servirà per la correzione delle densità di tutta la serie. Nella registrazione della temperatura sarà tenuto conto della lettura del mezzo grado per l'arrotondamento come di consuetudine.

Ogni laboratorio dovrà essere dotato di tabelle di correzione sul modello di quella annessa al presente regolamento.

Il dato della densità corretta sarà trascritto in cifre, sul contrassegno doppio a ricalco dall'analista che apporrà la propria firma. Il contrassegno sarà quindi passato all'analista dell'altra parte che lo firmerà a sua volta. Il contrassegno sarà quindi diviso nelle sue due parti, che saranno prese rispettivamente in consegna dai rappresentati della fabbrica e della A.N.B.

Qualora di un sugo, o per mancanza del densimetro o per insufficienza del sugo stesso, non sia possibile determinare la densità col metodo suaccennato sarà fatto uso della bilancia di Westphal, di cui ciascun laboratorio dovrà essere provvisto; eccezionalmente potrà essere provveduto alla polarizzazione del sugo calcolando la relazione densità con la formula:

$$\text{densità} = \frac{\text{polariz. sugo} \times \text{rapporto sugo}}{\text{coefficiente}}$$

Le costanti, rapporto sugo e coefficiente, valevoli per tale formula, saranno rappresentate dalle corrispondenti medie riscontrate nel giorno precedente.

Registrazione dati.

La registrazione dei dati dovrà essere effettuata, in appositi registri, in tre copie (di cui due decalcate), sulla scorta del mod. n. 3, lettera *d*). Tali registri, uno per ogni posto di consegna, distinti per zona mediante lo stesso colore prescelto per il contrassegno del campione della stessa zona, avranno i fogli numerati progressivamente. Porteranno inoltre uno spazio per l'indicazione della data di analisi ed un altro spazio, seguito dalla parola « settimana », per l'indicazione numerica della settimana e tre finche: la prima per la data di prelievo del campione, la seconda per il numero individuante il campione (questo numero dovrà essere tassativamente scritto soltanto al momento d'arrivo dei campioni in laboratorio e in ordine numericamente progressivo) e la terza per la densità corretta.

Detti fogli, in conformità del mod. n. 5, dovranno portare 25 righe con l'indicazione del totale di ogni colonna, della cifra di riporto e di quella da riportare.

Ciascun registro dovrà essere, prima della consegna ai responsabili dei servizi di laboratorio, timbrato e firmato foglio per foglio dai rappresentanti delle parti e sulla copertina dovrà essere segnato il numero complessivo delle corrispondenti matrici o fogli originali.

I capi chimici della fabbrica e della A.N.B. alla fine di ogni turno controlleranno, con i bollettini, la registrazioni effettuate. Le eventuali correzioni dovranno essere trascritte nella colonna « Annotazioni » e vistate dai predetti capi chimici.

Dei tre fogli, l'originale sarà conservato in laboratorio sotto la responsabilità del capo chimico della fabbrica e i due decalcati dovranno, ogni sera, alla chiusura del laboratorio, essere rimessi uno alla direzione della fabbrica insieme ai contrassegni mod. n. 3, lettera *d*), e l'altro al rappresentante della A.N.B.

Qualora, per qualsiasi causa od eventualità, alle bietole di un carico non potesse essere aggiudicata la rispettiva densità, sarà assegnato alle stesse il grado densimetrico pari alla media delle due densità, precedente e susseguente, registrate per lo stesso consegnatario, anche assumendo a computo, ove occorra, i dati di settimane diverse.

Quando i campioni mancati del dato densimetrico sono più di uno, in successione immediata concorreranno a formare la media i due campioni precedenti e i due campioni susseguenti. Mancando il dato della tara per un determinato campione, dovrà essere assegnata la tara media accertata per la giornata e per la zona a cui appartiene il campione stesso

Nel caso mancasse uno dei due termini per il calcolo della media, alle partite mancanti del dato analitico dovrà essere assegnato il solo dato esistente, sia esso precedente o susseguente.

Nel caso in cui alle partite consegnate da un coltivatore, per dispersione dei campioni od altro, venissero a mancare i relativi dati densimetrici, dovrà essere attribuita alle partite stesse la densità media della settimana in cui sono state effettuate le consegne.

I dati delle densità così calcolati non dovranno essere compresi nella media dei campioni individuali.

CAPO III

CAMPIONI MEDI

PARTE I. - *Analisi dei campioni medi*

Formazione campione medio.

I campioni provenienti dalla raspatura, raggruppati successivamente in serie di venti campioni ciascuna, andranno, serie per serie, a costituire un cumulo dal quale dovrà essere prelevato il campione medio per la cui formazione dovrà essere seguita la seguente procedura: riuniti venti campioni della stessa zona in un unico monte, le bietole dovranno essere rimescolate accuratamente con un « forcale » e disposte in modo uniforme nell'interno dell'apposito riquadro, delle dimensioni di metri 2,40 di lunghezza per 0,60 di larghezza e di 0,20 di altezza. Sul riquadro dovrà essere posta una scacchiera composta di assicelle di legno o metalliche aventi i lati estremi delle medesime dimensioni di cui sopra e cinque divisioni interne così da ripartire la superficie stessa in sei parti uguali delle dimensioni di 0,60 per 0,40. Questi spazi saranno numerati sulla assicella esteriore da 1 a 6. A mezzo di un dado dovrà essere estratto a sorte il numero dello scomparto e da questo dovranno essere prelevate tutte le bietole che formeranno il campione medio da servire per la determinazione del coefficiente. Saranno considerate come appartenenti allo scomparto tutte le bietole che si presentassero con la loro testa nello scomparto stesso; apparterranno invece allo scomparto vicino tutte le bietole che si presentassero nello scomparto scelto colla parte della coda. Delle bietole che si trovassero col loro asse longitudinale, anche approssimativamente, in corrispondenza della assicella di divisione tra i due scomparti, saranno prelevate soltanto quelle che interessano lo scomparto scelto con la maggior parte del loro corpo. L'estrazione a sorte per mezzo del dado, che dovrà essere di un tipo unico approvato dalle parti e fornito dalla fabbrica, dovrà essere affidata alternativamente ai rappresentanti delle parti stesse.

Il campione posto in cesto o recipiente analogo, distinto per zona e contrassegnato zona per zona con un numero progressivo dall'inizio della campagna alla fine, passerà al laboratorio per la determinazione del coefficiente.

Le analisi dei campioni medi per la determinazione del coefficiente saranno fatte immediatamente dopo il corrispondente gruppo dei campioni individuali.

Se alla fine del campionamento per zona o della giornata rimanesse una serie di campioni individuali, costituita da un numero inferiore a 20, detta serie incompleta dovrà essere considerata essa medesima come un campione medio se costituita da almeno dieci campioni individuali, mentre passerà a integrare il campione medio precedente se costituita da un numero di campioni individuali inferiore a dieci.

Ogni zona dovrà avere almeno un campione medio per giornata, anche se il numero dei campioni individuali della stessa zona sia inferiore a dieci. In questo caso sarà utilizzata soltanto la metà del riquadro dividendolo con un asse mobile e la scelta sarà fatta su uno dei tre scomparti.

Il contrassegno (mod. n. 6) sarà diviso in cinque tagliandi muniti di data giornaliera. Di essi, il primo (lettera *a*) servirà per il campione di controllo che resterà a disposizione della A.N.B.; il secondo (lettera *b*) servirà per il campione polpa; il terzo (lettera *c*) per la densità; il quarto (lettera *d*) per il sugo ed il quinto (lettera *e*) per la polarizzazione. I tagliandi mod. n. 6, lettere *c*) ed *e*) dovranno essere posti ciascuno in un portatagliando di metallo.

Nel caso in cui la fabbrica avesse zone distinte, i contrassegni dovranno essere identificati con colore diverso per ogni zona e ad essi corrisponderanno altrettanti registri (mod. n. 7) nei quali dovranno essere trascritti i risultati delle rispettive analisi.

Dagli altri cinque scomparti residuati potrà essere prelevato un altro campione, sempre col sistema dell'estrazione a sorte, e detto campione (munito del contrassegno mod n. 6, lettera *a*) dovrà essere custodito in sacco impermeabile a disposizione del rappresentante della A.N.B. sino a un'ora dopo l'inizio delle operazioni d'analisi del giorno successivo.

L'ispettore della A.N.B., d'accordo con l'ispettore della fabbrica o col suo sostituto, potrà asportare dal laboratorio bietole quei campioni medi che crederà opportuno. L'ispettore della fabbrica ha facoltà di presenziare a quelle determinazioni analitiche che verranno eseguite sui campioni stessi, fermo restando che i risultati di tali determinazioni non avranno valore ufficiale.

Determinazione densità.

I densimetri per i campioni individuali potranno essere impiegati indifferentemente anche per l'accertamento, da effettuarsi con lo stesso procedimento e le medesime norme indicate per i campioni individuali, della densità del campione medio. Per i campioni, per i quali non sia possibile determinare regolarmente la densità, dovrà essere adottato il sistema indicato per i campioni individuali.

Raspatura e polarizzazione.

Da tutte le bietole costituenti il campione medio dovrà essere asportato con la raspa lo spicchio opposto a quello già raspato nel laboratorio per la densità individuale, evitando possibilmente che la bietola si spacchi.

La raspatura, così come è stato prescritto per i campioni individuali, dovrà essere fatta lentamente ed in modo uniforme, onde la polpa che si ottiene sia sempre instantaneamente digeribile a freddo.

Completata la raspatura di un campione, l'operaio procederà come è prescritto per i campioni individuali; toglierà i frammenti grossi e piccoli e, dopo avere accuratamente rimescolata la massa di polpa, ne preleverà in punti diversi una quantità pari a circa 500 grammi che passerà nell'apposita scatola con coperchio, che munirà dei due tagliandi (mo-

dello n. 6, lettere *b*) ed *e*) del contrassegno individuante il campione. Quindi l'operaio stesso procederà alla spremitura della rimanente polpa seguendo il metodo per la determinazione della densità con tutte le norme prescritte.

Qualora, a giudizio di una delle parti, gli operai addetti alla raspa ed alla pressa non si attenessero alle disposizioni di cui innanzi, essi verranno sostituiti con altri operai del laboratorio.

La spremitura della polpa di ciascun campione medio dovrà essere eseguita con tela nuova o usata, purchè lavata ed asciugata, con le modalità regolamentari.

Il recipiente contenente il sugo porterà i due tagliandi lettera *c*) e lettera *d*) del contrassegno.

Dalla porzione di polpa di circa 500 grammi, passata dall'operaio raspatore ai chimici, sarà prelevata, previo ulteriore rimescolamento, una pesata esatta di 26 grammi in capsula metallica tipo Le Docte (mm. 80 di diametro e 70 di altezza), pulita e asciutta, curando che la polpa per la pesata sia tolta con spatola o pinza in cinque o sei punti diversi della massa.

La bilancia dovrà essere della portata di grammi 200 e sensibile al centigrammo, munita di custodia a vetri e collaudata dalla Commissione di controllo dei laboratori. Gli operatori dovranno verificare ad ogni pesata l'esattezza della bilancia stessa.

Le capsule tipo Le Docte dovranno essere equilibrate con una tolleranza di un centigrammo, a mezzo di una tara fissa metallica o con altra capsula, servendosi, per raggiungere l'equilibrio esatto, dei contrappesi laterali a vite esistenti sul giogo delle bilancie.

Ogni giorno, prima dell'inizio del lavoro, le capsule dovranno essere riparate.

Le pesate della polpa o del sugo dovranno essere eseguite con metodo diretto, cioè senza usufruire come peso dei 26 gr. di polpa o di sugo contenuti nella capsula già pesata.

Il peso normale da usarsi dovrà essere esclusivamente quello a gambo fisso.

Fatta la pesata, gli operatori porranno il tagliando lettera *b*) nel recipiente contenente la polpa residuata e passeranno la capsula munita del relativo tagliando (lettera *e*) alla pipetta tipo Le Docte (cc. 177), collaudata e punzonata, e procederanno al riempimento con una soluzione di acetato basico di piombo preparato dai due chimici diluendo al 3-4 per cento una soluzione madre concentrata a 35 Beaumé, ottenuta con tre parti di acetato puro di piombo, una di litargirio e 7 di acqua. La fabbrica provvederà alla fornitura dell'acetato di piombo concentrato racchiuso in bottiglie suggellate che dovrà essere limpido, incolore e dovrà presentare debole reazione alcalina.

Sovrapposto alla capsula un adatto coperchio munito di guarnizione di gomma asciutta e pulita, sarà agitata fortemente una cinquantina di volte (per circa 15 secondi). Terminata l'agitazione, sarà impresso al liquido un movimento rotatorio per trascinare la polpa eventualmente rimasta aderente alla parte superiore della capsula: quindi sarà tolto il coperchio raschiando contro il bordo della capsula in maniera da staccare le particelle di polpa aderenti alla guarnizione e posto, senza lavarlo, sulla capsula stessa.

Il lavoro sarà eseguito disponendo il campione in modo che davanti ad ogni scatola contenente la polpa si trovino la capsula Le Docte e il bicchiere con l'imbuto per la filtrazione che dovrà essere iniziata 10 minuti dopo l'agitazione avendo cura di passare sul bicchiere il tagliando corrispondente.

Ciascun campione di polpe sarà conservato per le eventuali analisi di controllo con la individuazione per tutto il tempo occorrente all'esecuzione delle operazioni analitiche fino ai nove campioni successivi.

Qualora il filtrato non fosse perfettamente limpido, saranno aggiunte da tre a cinque gocce di acido acetico. Se ciò malgrado il liquido restasse torbido, la preparazione sarà rinnovata.

Terminata la filtrazione i chimici procederanno alla polarizzazione in tubo tipo Pellet continuo da 400 mm. e montato con vetrini di buona marca controllata. A tal fine il liquido di ciascun campione sarà versato nell'imbuto, che si dovrà trovare all'esterno della cabina polarimetrica. Il filtro e l'imbuto dovranno avere una capacità pressochè uguale al volume del liquido.

Qualora durante la filtrazione del campione, o anche dopo tale operazione, sul filtro stesso venisse riscontrata la presenza di frammenti grossolani di bietola sarà effettuata una seconda determinazione analitica senza tener nessun calcolo della prima, ancorchè fosse già stata determinata la polarizzazione.

Tutte le operazioni dopo la raspatura delle bietole e la spremitura del sugo saranno eseguite di conserva e d'accordo dai rappresentanti le parti e la lettura al polarimetro dovrà essere effettuata in contraddittorio.

I chimici dovranno, ad ogni ripresa di lavoro, controllare lo zero del polarimetro od altro grado con apposita lamina di quarzo e di tale controllo redigere il verbale.

Il polarimetro ed i suoi accessori dovranno essere collaudati e approvati dalla Commissione di controllo dei laboratori.

Il polarimetro, possibilmente a campo tripartito, e l'apparecchio di illuminazione dovranno essere piazzati e fissati in modo che non possano spostarsi durante le operazioni. Speciale cura dovrà essere posta perchè il tubo Pellet non abbia deformazioni e sia disposto in condizioni normali nella gola del polarimetro.

L'illuminazione dell'apparecchio sarà fatta con lampada elettrica a vetro latteo in modo che il campo risulti intensamente e uniformemente illuminato. Poichè la scala del polarimetro è graduata a 1/10, l'approssimazione potrà essere fatta non oltre il 1/2 decimo.

Alla fine della giornata il tubo dovrà essere lavato con acqua leggermente acidulata con acido acetico (100-200 cc.) e con acqua distillata, di cui lo si lascerà pieno. Alla ripresa del lavoro dovrà essere scaricata l'acqua facendo passare nel tubo una soluzione zuccherina di titolo approssimantesi a quello dei liquidi da polarizzare.

Per la lavatura degli apparecchi, delle tele, degli attrezzi per le analisi e del pavimento dei laboratori dovrà essere utilizzata una soluzione leggera di formalina.

I dati di densità sugo e polarizzazione polpa del campione medio dovranno essere compilati in doppio su due cartellini, di cui uno a decalco che dovrà essere consegnato al rappresentante della A.N.B.

Registrazione dati

I dati delle analisi dei campioni medi — densità sugo e polarizzazione polpa — dovranno essere registrati su appositi bollettari distinti per zona e con fogli numerati progressivamente, timbrati e firmati, come è specificato per i registri delle densità dei campioni individuali, e contenere le solite indicazioni di zona e settimana. Le registrazioni dovranno essere fatte in triplice copia mediante decalco. L'originale rimarrà in laboratorio e, dei due decalcati, uno sarà messo a disposizione della fabbrica, l'altro dell'A.N.B.

I fogli decalcati dovranno essere staccati ogni giorno e, nel foglio successivo, saranno riportate le somme delle densità corrette a 17°,5 e delle polarizzazioni per il computo del coefficiente settimanale.

Nei fogli dei bollettari dovranno essere riportati i seguenti dati:

1) data del contrassegno;
2) numero del campione;
3) densità letta;
4) temperatura del sugo;
5) densità a 17°,5;
6) polarizzazione della polpa;
7) rapporto polarizzazione polpa/densità sugo;
8) annotazioni.

Le somme totali delle densità 17°,5 e quelle delle polarizzazioni dovranno essere chiuse alla fine della settimana per stabilire il coefficiente settimanale, il quale dovrà risultare dal rapporto fra la somma di tutte le polarizzazioni e quella di tutte le densità effettuate sui campioni medi durante la settimana stessa. Il coefficiente così ottenuto, zona per zona, sarà applicato al prodotto « peso netto » per la « densità » delle relative partite consegnate dai singoli coltivatori, al fine di stabilire i quintali grado polarimetrici pagabili a ciascun coltivatore.

Agli effetti dei ricevimenti bietole la settimana dovrà intendersi chiusa il sabato sera; nell'eventualità di consegne domenicali, la domenica sarà considerata come primo giorno di consegna della settimana. Agli effetti dell'inquadramento e della registrazione dei dati analitici, al fine di completare per ogni settimana i dati delle consegne con i dati di analisi dei campioni di bietole prelevati ma non analizzati a tutto il sabato, la chiusura della settimana potrà essere protratta, come termine massimo, al lunedì.

PARTE II. - *Analisi di controllo*

Ciascun campione medio di polpa, come detto precedentemente, dovrà essere conservato colla sua individuazione per tutto il tempo occorrente alla esecuzione delle operazioni ana-

litiche fino ai nove campioni successivi. Sopra ciascuno di detti campioni le parti potranno eseguire in contraddittorio tutte le analisi di controllo di cui appresso, indipendentemente l'una dall'altra; vale a dire l'esecuzione ed il risultato di uno qualsiasi di questi controlli non escluderà la facoltà di eseguire successivamente gli altri.

1. *Controllo soluzione di acetato di piombo*

Per il controllo della soluzione diluita di acetato basico di piombo, dovrà essere sciolta una pesata di 26 grammi di zucchero commerciale in 177 cc. di acqua. Disciolto si completamente lo zucchero, di detta soluzione dovranno essere effettuate due pesate di 26 grammi in capsule Le Docte: in una dovrà essere scaricata una pipetta Le Docte da 177 cc. di acqua e nell'altra, in egual volume, la soluzione di acetato basico di piombo da esaminare. Entrambe le soluzioni, alle quali sarà aggiunto un numero uguale di gocce di acido acetico al 10 per cento, dovranno essere polarizzate. Le due polarizzazioni dovranno risultare eguali.

2. *Controllo finezza polpa per collaudo dischi*

La polpa del campione medio dovrà essere utilizzabile a freddo, cioè di tale finezza che la diffusione sia istantanea.

Il collaudo del disco della raspa destinata al campione medio dovrà essere fatto nel modo seguente:

I chimici delle parti dovranno prelevare le bietole occorrenti per il controllo del disco senza alcun criterio di scelta e possibilmente da un qualsiasi carro in corso di scarico.

Le bietole così prelevate dovranno essere prima passate alla raspa degli individuali, e poi, suddivise, previo rimescolamento, in due campioni che saranno raspati uno a velocità normale e l'altro a velocità più accelerata; di ciascuna polpa, accuratamente rimescolata previa eliminazione dei frammenti più grossolani, saranno fatte quattro pesate mediante prelevamento in cinque o sei punti diversi.

Delle quattro capsule contenenti la polpa di un campione ne verranno scelte a caso due da destinarsi alla digestione consueta, con metodo regolamentare, polarizzando cioè dopo dieci minuti.

Le polpe delle altre due capsule saranno passate in altrettanti mortai non verniciati delle dimensioni di cm. 12 interno e cm. 12 circa di altezza. Messi in ogni mortaio 30 grammi circa di sabbia quarzosa bianca da vetreria (tipo Fontainebleau) della grossezza stabilita e previamente saggiata con prova in bianco (v. controllo precedente per l'acetato di piombo), saranno macinate per cinque minuti con pestello non verniciato. Questa operazione sarà eseguita contemporaneamente da un rappresentante dell'A.N.B. e da uno della fabbrica, i quali si scambieranno a metà tempo il campione da macinare. In ciascun mortaio sarà quindi scaricata una pipetta Le Docte facendo scorrere il liquido lungo le pareti del mortaio in modo che tutta la polpa venga a contatto col liquido, indi tutta la polpa sarà rimescolata accuratamente col pestello in modo che la polpa stessa possa essere digerita.

Dopo quattro minuti il contenuto sarà travasato (liquido, polpa e sabbia) nella corrispondente capsula e, sovrapposto alla capsula un coperchio, agitato fortemente, imprimendo al liquido un movimento rotatorio. Quindi sarà filtrato.

Lo scarto massimo fra le due polarizzazioni di una stessa serie (con o senza silice) sarà di 1/10. Quando questo scarto sia superato, la prova sarà nulla e dovrà essere ripetuta fino a quando non si otterranno risultati che scartino fra loro di non oltre 1/10.

La differenza fra la media aritmetica dei quattro saggi senza silice e quella dei quattro con silice non dovrà oltrepassare i 2/10 di grado polarimetrico. Se tale differenza supererà 2/10, il disco dovrà essere cambiato con altro che dia una polpa instantaneamente digeribile a freddo.

Qualora non sia disponibile un disco che dia polpa istantaneamente digeribile a freddo, le analisi della giornata saranno effettuate con un disco non regolamentare, eseguendo però le prove di finezza per ogni campione medio.

La fabbrica curerà prima dell'inizio delle operazioni del giorno seguente la sostituzione con un disco che dia polpe istantaneamente digeribili a freddo.

Nel corso della lavorazione i dischi collaudati saranno sostituiti quando se ne ravvisi la necessità e previo accordo tra gli ispettori delle parti. L'ispettore della fabbrica avrà la facoltà di far cambiare il disco allorchè esso abbia raspato almeno 200 campioni.

I laboratori dovranno essere forniti del materiale necessario al controllo.

3. *Controlli finezza polpa per singoli campioni*

Quando si abbia motivo di ritenere che la polpa di un campione non sia istantaneamente digeribile a freddo, a richiesta di una delle parti, sarà provveduto al controllo della finezza della polpa.

La richiesta della prova di finezza potrà essere fatta:

1) durante la raspatura del campione e la pesatura della polpa;

2) prima che siano trascorsi 10 minuti dalla lettura della polarizzazione del campione stesso.

Nei due casi la prova di finezza sarà eseguita con le seguenti modalità:

1° *caso* - Richiesta fatta durante la pesatura:

Di due pesate fatte contemporaneamente, una di queste sarà destinata al trattamento normale, l'altro sarà macinata con silice, con procedura seguente:

la polpa sarà passata nel mortaio regolarmente e macinata con 30 grammi di sabbia per 3′ con pestello non verniciato. L'operazione della macinatura sarà affidata ai rappresentanti dell'A.N.B. sotto il controllo dei rappresentanti della fabbrica, quindi l'operatore scaricherà immediatamente nel mortaio una pipetta Le Docte, rimescolerà poi accuratamente tutta la polpa con pestello, la lascerà riposare per 3′ coprendo il mortaio con vetro apposito; travaserà quindi tutto il contenuto (liquido, polpa e sabbia), in modo che nulla rimanga nel mortaio e aderente al pestello, nella corrispondente capsula e, sovrapposto un coperchio alla capsula stessa agiterà fortemente e rapidamente per 15 secondi (50 volte); dopo altri 5 minuti agiterà la capsula imprimendo al liquido un movimento rotatorio e passerà alla filtrazione.

Per l'interpretazione dei risultati, quando la differenza tra le due polarizzazioni, con e senza sabbia, non supera i due decimi, sarà convalidata quella normale, in caso contrario rimarrà convalidata quella con silice.

2° *caso* - Non potendo la prima pesata essere considerata come termine di confronto per accertare la immediata digeribilità a freddo della polpa, essa dovrà essere annullata e dovranno essere eseguite altre due pesate, di cui una subirà il trattamento normale e l'altra il trattamento con silice.

I risultati ottenuti saranno così interpretati:

a) se la differenza tra le due polarizzazioni costituenti i risultati delle prove di finezza non supera lo 0,20 sarà convalidata la polarizzazione senza silice della serie delle due ultime pesate;

b) se la differenza supera invece lo 0,20 sarà convalidata la polarizzazione della polpa trattata con silice.

Qualora non fosse disponibile la quantità di polpa necessaria per le due pesate contemporanee ne sarà fatta una sola che sarà trattata con silice e qualunque sia il risultato esso sarà verbalizzato per rimetterne la definizione alle parti.

Qualora la polarizzazione con silice dovesse risultare, per errore od altro, inferiore a quella senza silice, dovrà essere ripetuta la prova con le due pesate.

Se, per mancanza di polpa, non fosse possibile fare nessuna pesata, il campione sarà contestato e i dati saranno verbalizzati e trasmessi alle parti.

Nel caso in cui una delle parti riscontrasse una irregolarità durante le operazioni di manipolazione della prova di finezza, dovrà immediatamente darne avviso all'altra parte specificando l'irregolarità constatata. Riconosciuta da entrambe le parti l'avvenuta irregolarità le operazioni dovranno essere immediatamente sospese e la prova di finezza ripetuta, come pure le due pesate.

Se dalla prova di finezza risultasse una differenza superiore allo 0,35 la prova stessa potrà essere ripetuta a richiesta di una delle parti. La ripetizione potrà essere richiesta soltanto in quei laboratori nei quali la differenza oltre lo 0,35 sia da ritenersi occasionale e sarà ripetuta solo la pesata con silice. In questo caso il dato ottenuto dalla ripetizione convaliderà il dato della prima prova se la differenza non supererà lo 0,10 in più o in meno. Sarà convalidato il secondo dato qualora la differenza risultasse superiore allo 0,10.

4) *Ripetizione analisi*

In caso di ripetizione della polarizzazione polpa i dati ottenuti saranno interpretati come segue:

1° *caso* - La seconda polarizzazione coincide perfettamente con la prima, o differisce da essa sino a due decimi di grado in più o in meno: sarà convalidata la prima polarizzazione.

2° *caso* - La seconda polarizzazione differisce dalla prima oltre i due decimi di grado in più o in meno, ma non oltre i 6/10 di grado in più o in meno: sarà convalidata la seconda polarizzazione.

3° *caso* - La seconda polarizzazione differisce dalla prima oltre i 6/10 di grado: in tal caso sarà provveduto alla formazione di n. 1 vasetto come detto al capitolo « Contestazione dei campioni medi ».

5. *Determinazione del rapporto sugo*

Quando, a richiesta di una delle parti, dovrà essere determinato il rapporto sugo. sarà provveduto nel modo seguente:

Il sugo sarà polarizzato pesandone grammi 26 in una capsula Le Docte nella quale saranno scaricati, per mezzo della solita pipetta, 177 cc. di soluzione di acetato basico di piombo.

Sarà effettuata quindi la filtrazione e polarizzazione.

Questa ottenuta, sarà determinato il rapporto sugo con la seguente formula:

$$R.S. = \frac{\text{polarizzazione polpa}}{\text{polarizzazione sugo}} \times 100.$$

Se il rapporto sugo non rientrasse nei limiti 89-95 la polpa dello stesso campione dovrà essere nuovamente pressata con le modalità regolamentari usando, in questo caso, una tela nuova delle dimensioni di cm. 30×30.

Questa operazione dovrà essere eseguita sulla seconda pressa in dotazione ai campioni medi, provvedendo perchè essa venga previamente pulita con ogni cura. La interpretazione dei dati di polarizzazione sugo ottenuti con questa seconda pressatura della polpa dovrà essere effettuata come segue:

1) se la differenza non supererà i due decimi di grado, la nuova polarizzazione confermerà la prima;

2) se la differenza con la prima polarizzazione supererà i due decimi, la nuova polarizzazione sarà convalidata.

I dati ottenuti sia dalla prima che dalla seconda pressatura dovranno essere trascritti su appositi verbali.

Qualora una delle parti lo richiedesse, la contestazione potrà essere mantenuta (vedi al capitolo « Contestazioni campioni »).

6. *Invasettamento polpa*

Per l'invasettamento della polpa, dovrà essere effettuata una pesata normale (grammi 26) della polpa in una capsula ove si verseranno 177 cc. di acetato basico di piombo e, trascorsi 10 minuti, sarà pressato tutto il contenuto della capsula in un vasetto a tappo smerigliato che sarà accuratamente chiuso e suggellato e messo a disposizione delle parti.

Il laboratorio dovrà essere fornito dei vasetti occorrenti a tali operazioni. L'esame della polpa e l'eventuale lettura polarimetrica potranno essere eseguite in qualsiasi momento dai due ispettori. I risultati di questi esami serviranno come elementi di giudizio per la risoluzione delle controversie.

7. *Controllo del polarimetro*

Il polarimetro dovrà essere controllato in contraddittorio all'inizio ed alla fine di ogni turno. I risultati dei controlli saranno trascritti su appositi verbali i quali dovranno essere firmati dai due capi chimici.

CAPO IV

NORME PER IL PRELIEVO DELLE ANALISI DEL CAMPIONE DI POLPE FRESCHE DA SERVIRE PER LA DETERMINAZIONE DEL PERCENTO DI SOSTANZA SECCA.

Nei giorni in cui avranno luogo le consegne di polpe fresche ai coltivatori, sarà provveduto, da un incaricato della fabbrica e da un incaricato dell'A.N.B., al prelevamento di un campione di polpa ad intervalli non superiori alla mezza ora, raccogliendo la polpa direttamente all'atto della caduta dalla tramoggia che serve per il carico dei carri.

Questi campioni parziali saranno raccolti in un recipiente cilindrico a chiusura ermetica di cm. 30 × 30. Il recipiente chiuso dovrà essere conservato al riparo dal sole e dalla pioggia e, ultimato il campionamento, sara consegnato ai capo chimici delle parti.

Tutta la polpa raccolta nella giornata con il metodo di cui sopra sarà poi, agli effetti delle analisi, divisa in due campioni da servire per la determinazione in doppio del percento della sostanza secca. La determinazione della sostanza secca sarà fatta prelevando da ogni campione, previo accurato rimescolamento, una quantità di polpa di circa grammi 10 ÷ 15 che sarà pesata in apposita capsula precedentemente tarata, servendosi di una bilancia da laboratorio sensibile almeno al cg. La capsula contenente la quantità di polpa per la determinazione della sostanza secca sarà quindi posta in apposita stufa, mantenuta alla temperatura di 102 ÷ 105 gradi centigradi sino al raggiungimento del peso costante. Una semplice proporzione darà la percentuale di sostanza secca. La media dei dati così ottenuti sui due campioni giornalieri servirà per la determinazione del contenuto di sostanza secca distribuito nella giornata. I dati ottenuti dall'analisi saranno trascritti su appositi moduli in duplice copia. Una copia dovrà essere consegnata alla fabbrica e una all'A.N.B.

Nei giorni in cui, per una ragione qualsiasi, non fosse possibile eseguire l'analisi delle polpe, i chimici delle parti dovranno redigere un verbale, specificando il motivo della mancata analisi. Tale verbale dovrà essere rimesso agli ispettori delle parti e alla direzione della fabbrica per stabilire il dato da applicare alle polpe consegnate nella gioranta.

CAPO V

NORME E DISPOSIZIONI DIVERSE

Attrezzature dei laboratori

I laboratori analisi bietole dovranno essere attrezzati di tutto il personale e il materiale occorrente per smaltire il lavoro nelle otto ore giornaliere.

Orario di lavoro

All'inizio della campagna, gli ispettori chimici delle parti dovranno stabilire d'accordo, a seconda delle particolarità di consegna di ogni fabbrica, l'orario di lavoro per i laboratori di analisi, specificando che tale orario, nei limiti del possibile, dovrà essere distribuito convenientemente al mattino ed al pomeriggio L'orario stabilito potrà essere variato ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, previo accordo fra la direzione della fabbrica e l'A.N.B.

L'orario normale di lavoro per i laboratori analisi bietole sarà di otto ore.

La raspatura dei campioni individuali dovrà essere arrestata un'ora prima della scadenza dell'orario di lavoro di ognuno dei due turni. Per ogni turno di lavoro dovranno essere ultimate le analisi di tutti i campioni in corso di lavorazione e tutti i controlli previsti dal presente Regolamento che le parti avessero richiesto o richiedessero prima della chiusura del laboratorio. Per ultimare il lavoro di controllo potrà essere disposta l'effettuazione di lavoro straordinario, sempre però entro i limiti prescritti dal contratto di assunzione del personale e in nessun caso potranno essere superate le dieci ore giornaliere

Personale addetto ai laboratori

Dovranno essere allontanati dai laboratori quegli operai che, a giudizio delle parti, non eseguano le loro mansioni secondo le norme regolamentari.

Il capo chimico della fabbrica sarà direttamente responsabile della disciplina e del comportamento del personale operaio addetto al laboratorio e dovrà procedere senz'altro allo allontanamento degli operai eventualmente colpevoli di atti di indisciplina o di scorrettezze.

Norme relative alle contestazioni

Per ogni contestazione dovrà essere redatto un verbale, negli appositi moduli. in cui ciascuno dei rappresentanti preciserà le proprie motivazioni. Nessuno dei due rappresentanti potrà, per qualsiasi ragione, rifiutarsi di contribuire a redigere il verbale e di apporvi la propria firma.

Ogni verbale dovrà portare l'indicazione della parte (se A.N.B. o fabbrica) che ha sollevato la contestazione o ha chiesto l'analisi di controllo.

I verbali dovranno essere giornalmente consegnati agli ispettori i quali in ogni caso ne rimetteranno copia ai rispettivi uffici tecnici.

Per le contestazioni relative a tutte le operazioni di carattere agricolo dovrà essere redatto un verbale, negli appositi moduli, in cui ciascuno dei rappresentanti dell'A.N.B. e della fabbrica preciserà le proprie motivazioni.

Nessuno dei due rappresentanti potrà per qualsiasi ragione rifiutarsi di contribuire a redigere tale verbale e di apporvi la propria firma. I verbali dovranno essere giornalmente consegnati alla direzione della fabbrica e all'A.N.B.

Contestazioni relative al prelevamento campioni. — Qualora l'uno o l'altro dei rappresentanti le parti contestasse il campione in sede di prelevamento, il campione stesso dovrà essere chiuso in sacco impermeabile piombato, che porterà su una etichetta esterna la indicazione «Campione contestato» seguita dalla data e da un numero d'ordine.

Contestazioni nella determinazione della tara. — Dovranno essere seguite le norme indicate per le contestazioni relative al prelevamento dei campioni.

I campioni contestati per qualsiasi ragione non potranno essere sottoposti ad operazioni di tara o di analisi prima che gli ispettori delle parti non abbiano risolto la controversia.

Contestazioni per le densità individuali. — Le bietole raspate dovranno essere conservate come è precisato per le contestazioni relative al prelevamento dei campioni.

Le contestazioni saranno, nei casi sopra specificati, prese in esame dagli ispettori delle due parti, i quali cureranno di risolvere rapidamente la controversia e, in caso di disaccordo, rimetteranno l'incarto alle parti.

Contestazioni dei campioni medi

Divergenza sulla lettura polarimetrica. — In caso di divergenza nella lettura polarimetrica, dovrà essere versato in apposita bottiglietta il contenuto del tubo polarimetrico a circolazione continua e quello eventuale dell'imbuto di carico del tubo stesso. La bottiglietta, debitamente chiusa e sigillata, dovrà restare a disposizione degli ispettori delle parti, che — opportunamente avvertiti al loro giungere in laboratorio — provvederanno nel più breve termine di tempo a ripetere in contraddittorio la lettura polarimetrica il cui risultato sarà definitivo.

All'uopo sarà usato un apposito tubo di vetro discontinuo da 400 mm., ma di capacità ridotta. Prima di essere immesso nel tubo, il liquido sarà filtrato ed al filtrato, per chiarificarlo, potrà essere aggiunta una sola goccia di acido acetico.

In caso di disaccordo gli ispettori verbalizzeranno i dati.

Coefficiente ritenuto anormale. — Nel caso in cui il coefficiente sia ritenuto anormale da una delle parti per presunto vizio del dato polarimetrico o si abbia dall'una o dall'altra parte motivo di dubitare della regolarità delle operazioni di laboratorio, il campione dovrà essere contestato e della contestazione verrà redatto verbale.

Gli ispettori cureranno di risolvere la controversia basandosi anche sul risultato di quei controlli previsti dal Regolamento che ciascuna delle parti avrà creduto opportuno di eseguire in contraddittorio per fornire elementi di giudizio. In caso di disaccordo rimetteranno gli incarti alle parti.

Conti di liquidazione

I dati analitici di liquidazione divisi per zona, e cioè il numero dei campioni individuali e rispettiva densità, il numero dei campioni medi e rispettiva densità, il coefficiente settimanale di zona e il fattore di correzione dovranno essere definiti entro il lunedì della seconda settimana successiva a quella considerata.

Il fattore di correzione sarà dato dalla differenza tra la media settimanale della zona delle densità dei campioni individuali e quella dei rispettivi campioni medi, diminuita quest'ultima di 0,03. Il peso netto delle barbabietole consegnate da ogni singolo coltivatore, durante la settimana, dovrà essere moltiplicato per detto fattore di correzione, ed il prodotto dovrà, a sua volta, essere moltiplicato per il coefficiente della settimana stessa. Questo secondo prodotto dovrà essere infine sommato o sottratto al, o dal, totale complessivo dei quintali-grado polarimetrici, a seconda che la media densità dei campioni individuali sia risultata inferiore o superiore alla rispettiva media densità dei campioni medi.

Gli elementi definitivi relativi al peso netto, densità, coefficiente, fattore di correzione e gradi polarimetrici, dovranno essere comunicati ai singoli coltivatori possibilmente il lunedì della seconda settimana successiva (mod. n. 8).

Nella determinazione della densità e della polarizzazione, dovrà essere tenuto conto solo della prima cifra decimale, mentre per tutti gli altri computi (medie densità, differenze tra le due serie di densità, quintali-grado densità, quintali-grado polarimetrici, ecc.) il calcolo dovrà essere effettuato fino alla seconda cifra decimale.

L'arrotondamento della seconda cifra decimale dovrà essere eseguito tralasciando il decimale seguente se inferiore a 5 od aumentando di una unità la seconda cifra se la terza è superiore a 5. Nel caso in cui la terza cifra decimale risultasse 5 con resto zero, l'arrotondamento dovrà essere fatto alternativamente a favore dell'una e dell'altra parte.

Il coefficiente di zona dovrà essere calcolato fino alla terza cifra decimale.

L'arrotondamento della terza cifra decimale dovrà essere eseguito tralasciando il decimale seguente se inferiore a 5 od aumentando di una unità la terza cifra se la quarta è superiore a 5. Nel caso in cui la quarta cifra decimale risultasse 5 con resto zero, l'arrotondamento dovrà essere fatto alternativamente a favore dell'una e dell'altra parte.

Per gli errori eventualmente accertati al controllo amministrativo nelle registrazioni sui fogli delle tare reali e delle analisi dovrà essere redatto, settimanalmente, apposito verbale (moduli nn. 9, 10 e 11).

Norme disciplinari

Il lavoro nei laboratori non potrà essere sospeso.

I rappresentanti delle parti non potranno rifiutarsi di eseguire in contraddittorio, entro i limiti di orario stabiliti, le analisi ed i controlli delle analisi previsti dal Regolamento.

Gli inadempienti dovranno essere allontanati da tutti i laboratori bietole.

Verificandosi incidenti fra gli addetti ai laboratori, tali da turbare il regolare svolgimento del lavoro, il personale dell'una e dell'altra parte che ha partecipato all'incidente dovrà essere sostituito.

Le operazioni di pesatura, campionamento, taratura e registrazione dati non potranno essere sospese.

Le parti deferiranno ad una apposita Commissione tutte le questioni di carattere disciplinare.

Tabella per la correzione del grado di densità in rapporto alla temperatura per densimetri saccarometri standardizzati a 17°,5 litro Mohr.

Temperatura in centigradi	GRADI DENSITÀ A 17°.5								Temperatura in centigradi
	4-4.9	5-5.9	6-6.9	7-7.9	8-8.9	9-9.9	10-10.9	11-11.9	
	La cifra letta al densimetro va diminuita di:								
10	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	10
11–14	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	11–14
15	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	15
	La cifra letta al densimetro va aumentata di:								
20	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	20
21–22	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	21–22
23	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	23
24–25	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	24–25
26	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	26
27	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	27
28	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	28
29	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	29
30	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	30

N.B. — Le cifre sono arrotondate alla prima decimale.

(448)

PETTINARI UMBERTO, *direttore* SANTI RAFFAELE, *gerente*

PREZZO L. 100 (7151599) Roma - Istituto Poligrafico dello Stato - G. C.